Manual do Usuário

Churrasqueira Externa
Modelo ZGG420LCPSS

Monogram.

Parabéns!
Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE Monogram.

Isto, para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

Introdução

A sua nova Churrasqueira Externa Monogram traz uma afirmação de estilo, conveniência e flexibilidade de planejamento da cozinha.

As informações das páginas seguintes lhe ajudarão no funcionamento e manutenção adequada da sua nova Churrasqueira.

Índice

Cuidados e Limpeza

Recipiente de unto 25
Substituição da bateria 26
Queimadores 23–25
Painel de controle e botões 25
Tampa do Grill 27
Tábua para cortar 25
Bandeja de gotejamento 24
Substituição de Fusível 27
Grades do Grill 22
Lâmpadas do Grill 24
Difusores de calor 22
Queimador infravermelho 24
Queimadores principais 23
Orifícios 23
Rotisserie 25
Anel de segurança 27
Retirada da prateleira lateral 25
Caixa aromatizante 25
Alerta sobre aranhas e insetos 22
Superfícies de aço inoxidável 25
Rodízios 27

Serviços ao Consumidor

Número de Modelo e Série 5
Solução de Problemas 28
Instruções de Segurança 4, 6–10
Especificações Técnicas 29, 30
Garantia 31

Uso do Grill

Gavetas organizadoras 21
Recursos 11
Guia para grelhar 15
Sugestões para grelhar 14
Queimaor infravermelho 16
Acendimento do Grill 12, 13
Queimadores principais 12
Sistema de Rotisserie 17–19
Sistema da Caixa Aromatizante 20
Gaveta do botijão GLP com anel retentor 12
Medidor de temperatura 12
Prateleira de aquecimento 14

APENAS PARA USO EXTERNO

INSTALAÇÃO INADEQUADA, AJUSTES, ALTERAÇÕES, SERVIÇOS OU MANUTENÇÃO PODERÃO CAUSAR DANOS A PROPRIEDADE, DANOS PESSOAIS OU MORTE. LEIA TODO O MANUAL ANTES DA INSTALAÇÃO, USO, SERVIÇOS OU MANUTENÇÃO DESTE EQUIPAMENTO.

TESTADO CONFORME ANSI Z21.58, ÚLTIMA EDIÇÃO DO PADRÃO PARA ELETRODOMÉSTICOS A GÁS PARA COZIMENTO EXTERNO. ESTA CHURRASQUEIRA FOI PROJETADA APENAS PARA USO EXTERNO.

Verifique as normas locais de construção civil para o método apropriado de instalação. Na ausência de padrões locais, esta unidade deverá ser instalada de acordo com a National Fuel Gas Code No. Z223.1/NFPA 54, Última Edição e o National Electric Code ANSI/NFPA No. 70, Última Edição.

APENAS PARA USO EXTERNO

Se guardar internamente, desacople a deixe os cilindros de GLP na parte externa.

⚠PERIGO

Se você sentir cheiro de gás:

1. Desligue o gás do eletrodoméstico.
2. Apague qualquer chama.
3. Abra o tampa.
4. Se o odor continuar, mantenha-se afastada do eletrodoméstico e chame o companhia de gás ou o corpo de bombeiros.

⚠ALERTA

1. Não armazene ou use gasolina ou outro líquido ou vapor inflamável nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.
2. Um botijão de GLP, não conectado para uso, não deverá ser armazenado nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.

⚠ALERTA

Não tente acender este eletrodoméstico sem ler as instruções de acendimento contidas neste manual.

⚠ALERTA

Aranhas e insetos poderão fazer ninhos nos queimadores ou orifícios neste ou qualquer eletrodoméstico a gás externo. A presença de aranhas, teias de aranhas ou outros insetos poderão causar escape de gás para frente do queimador. Essa é uma condição muito perigosa que poderá causar a ocorrência de um incêndio atrás do painel da válvula, danificando o grill e tornando a churrasqueira insegura para uso. Veja o *Alerta para aranha e insetos*, na seção de *Cuidados e Limpeza*.

Antes de usar a sua churrasqueira

Leia, cuidadosamente, este manual. Ele foi preparado para ajudá-lo no funcionamento e manutenção adequados de sua nova churrasqueira.

Mantenha-o, à mão, para resolver suas dúvidas.

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de Atendimento:

Segunda a Sexta das 8 h às 17:00 h e

aos Sábados das 8 h às 12 h

Se preferir contate-nos pelo "e-mail":
gemonogram@mabebr.com.br
www.gemonogrambrasil.com.br

Escreva os números do modelo e o de série

Queira por gentileza escrever esses números nos espaços abaixo:

_____

Número do Modelo

_____

Número de Série

Utilize esses números em qualquer correspondência ou chamadas de serviço referentes a sua nova churrasqueira.

Se você receber uma churrasqueira danificada

Contate o seu revendedor (ou instalador) que lhe vendeu a churrasqueira.

Economize tempo e dinheiro

Antes de chamar a assistência técnica, examine primeiro a nossa tabela de "Solução de Problemas".

Ela lista os problemas operacionais de menor importância que você mesmo poderá corrigir.

Caso você necessite de serviços

Entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram.

Tenha sempre a nota fiscal em mãos, para o atendimento.

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de Atendimento:

Segunda a Sexta das 8 h às 17:00 h e

aos Sábados das 8 h às 12 h

Se preferir contate-nos pelo "e-mail":
gemonogram@mabebr.com.br
www.gemonogrambrasil.com.br

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Churrasqueira Externa

IMPORTANTE AVISO DE SEGURANÇA

- **Os eletrodomésticos a gás podem causar mínimas exposições a substâncias** como benzeno, monóxido de carbono, formaldeído e fuligem causados principalmente pela combustão incompleta de gás natural ou GLP. Também em um dos componentes do queimador IV (infravermelho), é utilizado Sílica cristalina.

  Queimadores adequadamente ajustados, indicados por uma chama azulada e não amarelada, minimizarão a combustão incompleta. A exposição a estas substâncias é minimizada, pois esta é uma unidade externa.

⚠ ***ALERTA**: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA*

Ao utilizar este eletrodoméstico adote as medidas básicas de precaução, incluindo as seguintes:

- **A churrasqueira deverá ser instalada e aterrada** por um instalador habilitado da Rede de Postos Autorizados GE de acordo com as Instruções de Instalação.
- **Não tente consertar ou substituir qualquer parte da sua churrasqueira a menos que claramente recomendado neste manual**. Quaisquer ajustes e reparos deverão ser executados por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- **Peça ao instalador que lhe mostre a localização da válvula de fechamento de gás da churrasqueira** e como fechá-la, caso seja necessário. Todas as linhas de gás devem ter uma válvula de registro facilmente acessível.
- **Antes de usar sua churrasqueira**, leia este manual, cuidadosa e completamente para evitar riscos de incêndio, queimaduras ou outros danos. Guarde este manual para uso
- **Esta churrasqueira não foi certificada no seu projeto e não deverá ser instalada em ou sobre veiculos de recreação, trailers portáteis, barcos ou qualquer outra instalação móvel.**
- **Não permita que ninguém sente, se apóie ou brinque na ou ao redor da churrasqueira a qualquer instante.** Em uso, partes da churrasqueira se aquecem bastante para causar queimaduras intensas.
- **Itens de interesse para crianças não devem ser colocados ao redor ou debaixo da churrasqueira, nas gavetas do grill ou gabinete de embutir.**
- **Não deixe crianças sem vigilância onde a churrasqueira está localizada. Nunca deixe crianças engatinhar no grill ou no gabinete de embutir.**
- **Nunca deixe roupas, luvas de proteção ou outros materiais inflamáveis entrar em contato com ou ficar muito próximo de qualquer grade, queimador ou superfície quente até que tenham esfriado**. Tecido poderá incendiar e causar danos pessoais.
- **Não use água ou outro líquido sobre gordura em chamas. Nunca pegue uma panela em chamas.** Desligue os controles. Extingüa as chamas cobrindo totalmente a panela com uma tampa que se encaixe perfeitamente ou uma bandeja plana. Use um um extintor de pó químico seco ou de espuma.

  Gordura em chamas pode ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se disponível, com um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- **Tenha acessível um um extintor de pó químico seco ou de espuma.**
- **Use este eletrodoméstico apenas para a finalidade** descrita neste Manual do Usuário.
- **Não deixe a churrasqueira sem supervisão enquanto estiver usando.**
- **Para sua segurança, utilize roupas adequadas.** Roupas ou mangas soltas nunca deverão ser usadas enquanto usar este eletrodoméstico. Alguns tecidos sintéticos são altamente inflamáveis e não deverão ser usados enquanto estiver usando a churrasqueira.
- **Somente alguns tipos de utensílios de vidro, cerâmica vitrificada resistente ao calor, terracôta e outros vitrificados são adequados para uso na churrasqueira**. Materiais inadequados poderão quebrar devido à bruscas mudanças de temperatura. Use somente com caalor baixo ou médio; siga as instruções do fabricante.

⚠ ***ALERTA**: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA*

- **Não aqueça recipiente de alimentos enlatados,** pois a pressão do vapor acumulado poderá causar a explosão do recipiente.
- **Use luvas de proteção** para abrir o tampa. Abra-a devagar para que o calor e o vapor escapem.
- **Use somente luvas de proteção secas** para segurar as panelas - luvas úmidas ou molhadas em superfícies quentes poderão causar queimaduras por causa do vapor. Não use uma toalha ou pano grosso como substituto da luva protetora. Não deixe as luvas protetoras tocar porções quentes da grade do grill ou grades dos queimadores.
- **Nunca se apóie sobre um grill aberto**.
- **Preste muita atenção quando acender um queimador**. Certifique-se de que girou o acendedor correto para o queimador desejado.
- **Quando usar o grill,** não toque na grade do grill, grade do queimador ou áreas próximas, uma vez que essas áreas tornam-se muito quentes e poderiam causar queimaduras. **Mantenha as crianças afastadas!**
- **Gordura é extremamente inflamável. Deixe esfriar a gordura quente antes de manuseá-la ou jogá-la fora**. Evite deixar depósitos de gordura acumular na bandeja de gotejamento. Limpe a bandeja com frequência.
- **Não use folha de alumínio para forrar a bandeja de gotejamento ou grades do grill.** Isso poderá afetar bastante o fluxo de ar da combustão ou prender calor excessivo na área de controle.
- **Não use o grill para cozer carnes excessivamente gordurosas ou produtos que favoreçam chamas altas.**
- **Nunca grelhe sem a bandeja de gotejamento em seu lugar e totalmente levada para trás do grill**. Sem ela, a gordura quente poderá vazar para baixo e produzir fogo ou risco de explosão.
- **Nunca asse alimentos sem o recipiente de recolhimento de gordura em seu lugar e totalmente levada para o fundo do grill sob o alimento a assar**. Sem ela, a gordura quente poderá vazar para baixo e produzir fogo ou risco de explosão.
- **Coza bem a carne e aves - carne pelo menos a 70°C INTERNA e aves pelos a 80°C INTERNA.** Assim cozendo nessas temperaturas, geralmente protege-se contra doenças.
- **Para acendimento e desempenho adequados dos queimadores** é necessário manter os faiscadores limpos.
- **Limpe o grill com cuidado.** Para evitar queimaduras por vapor, não use uma esponja ou pano molhados para limpar o grill, enquanto estiver quente. Alguns limpadores produzem fumaças insalubres ou poderão incendiar se aplicados sobre uma superfície quente.
- **Não use o grill sob construção desprotegida e combustível**. Sempre deixe os espaços livres indicados nas instruções de instalação. Use somente em áreas bem ventiladas. Não use em edifícios, garagens, barracão ou áreas fechadas. Esta unidade deverá ser usada somente para uso externo.
- **Não posicione o grill onde a exaustão do grill seja dirigida sobre materiais combustíveis**, janelas (aberta ou fechada), entradas, etc. Os gases de combustão e fumaça do grill são levados para a parte traseira da unidade.
- **Mantenha a área ao redor do grill livre de materiais combustíveis**, lixo ou fluídos e vapores combustíveis como gasolina ou fluído para acender carvão. Não obstrua o fluxo de combustão e ar de ventilação.
- **Deixe, nos dois lados e na parte traseira, um mínimo de 30 cm de espaço livre para construção vertical adjacente e combustível.**
- **Pelo menos uma vez ao ano, a unidade deverá ser inspecionada** para a presença de aranhas, teias de aranha ou outros insetos. A área do queimador é o abrigo comum e desejado pela aranha e poderá apresentar uma condição perigosa que poderá danificar o grill e torná-lo inseguro para uso. A presença de aranhas, teias de aranha e outros insetos poderão fazer o gás fluir para frente do queimador. Essa condição é muito perigosa e poderá causar um incêndio atrás do painel da válvula. Verifique e limpe de imediato os queimadores se ocorrer uma das seguintes condições:
  1. Cheiro de gás em conjunto com pontas bem amareladas das chamas do queimador.
  2. Os queimadores do grill não atingem a temperatura necessária.
  3. Os queimadores do grill aquecem sem uniformidade.
  4. Os queimadores fazem ruídos semelhantes ao pipocar.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Churrasqueira Externa

⚠ ***ALERTA**: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA*

- **Não use carvão no grill.**
- **Mantenha qualquer cabo de alimentação elétrica e mangueira de suprimento de gás afastados de quaisquer superfícies quentes. Os cabos elétricos deverão ser posicionados longe de passagens para evitar riscos de passagem.**
- **Nunca toque nas grades do grill, tampa ou superfícies metálicas próximas com mãos desprotegidas,** uma vez que essas áreas tornam-se extremamente quentes durante o uso e poderão causar queimaduras.
- **Use luva isolada ou de proteção quando abrir e operar com o grill.** Abra, devagar, a tampa do grill para que o calor e a fumaça saiam antes da abertura total.
- **Ao acender, a tampa do grill deverá estar totalmente aberta. Nunca se apóie sobre uma superfície quente do grill ou olhe diretamente no interior do grill quando for tentar acender.**
- **Não opere o grill sob a influência de drogas ou álcool.**
- **Se disponível, nunca coloque mais do que 15 kg em uma prateleira lateral. Não se apóie sobre prateleiras.**
- **Se qualquer queimador não acender ou apagar durante o funcionamento,** desligue todos os botões de controle de gás com a tampa aberta e espere cinco (5) minutos antes de tentar novamente o acendimento.
- **Antes de usar o grill, certifique-se de que todos os fios de amarração foram retirados dos queimadores.**
- Certifique-se de **FECHAR** a válvula do botijão GLP depois de cada uso do grill.
- **Se uma unidade móvel for guardada dentro de casa certifique-se de que ela esteja fria antes de movimentá-la e guarde-a em área bem ventilada.**
  O botijão GLP deverá ser desconectado e armazenado fora, em área bem ventilada, longe de calor e fora do alcance de crianças. Do lado do rodízio do grill, empurre -nunca puxe- o grill.
- **Posicione seu grill bem afastado de áreas onde crianças brinquem**.
- **Nunca movimente o grill quando estiver quente.**
- **Nunca armazene botijões de GLP adicionais ou vazios no gabinete do grill ou ao seu redor do grill.** Nunca encha o botijão com mais de 80%.
  O não atendimento desses passos poderá resultar em incêndio causando morte ou sérios danos pessoais.
- **Nunca use um botijão GLP amassado ou enferrujado.**
- **Nunca coloque mais do que um botijão GLP debaixo do grill de um grill móvel.** Nunca modifique o grill para caber um botijão maior ou mais do que um botijão por vez. Não armazene botijões sobressalentes no gabinete de embutir.
- **Mantenha as aberturas de ventilação do compartimento do botijão GLP livre e sem fragmentos.**
- **Unidades GLP necessitam de um botijão** equipado com conector tipo 1, um dispositivo de proteção sobre excesso de alimentação e um colarinho de proteção. Se você usar um sistema de troca de botijão**, certifique-se de trocar o botijão por outro semelhantemente equipado.**
- **Você deverá usar o regulador de pressão e o conjunto de mangueira fornecidos com o produto.** Reguladores de pressão e mangueiras de reposição deverão ser especificados pela GE.
- **Apenas para queimadores laterais e cooktops embutidos: Use um tamanho adequado de panela -** evite panelas instáveis ou que tombem facilmente. Selecione utensílios de cozinha com fundos planos, suficientemente grandes para conter, adequadamente, os alimentos e evitar transbordamentos e respingos e para cobrir a grade do queimador. Isso economizará tempo de limpeza e evitará acúmulos de alimentos perigosos, visto que respingos ou salpicos pesados deixados no fogão poderão incendiar. Use panela com cabos fáceis de pegar e permanecer frios.

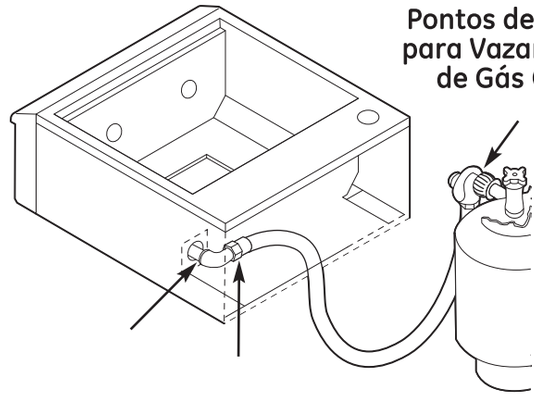
⚠ ***ALERTA**: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA*

- **Não use o grill até que seja realizado o teste o de vazamento.**

⚠ ALERTA:

TESTE PARA VAZAMENTO

Um teste completo para verificar a correta hermeticidade deverá ser realizado no local de instalação.
Para evitar risco de incêndio ou explosão, NÃO use ou permita a existência de fontes de ignição na área enquanto estiver realizando o teste de vazamento. Realize esse teste apenas em área externa. Nunca realize um teste de vazamento com fogo ou chama. NÃO FUME ENQUANTO REALIZA O TESTE DE VAZAMENTO.



Pontos de Teste para Vazamento de Gás GLP

- Faça uma solução ensaboada com iguais partes de detergente suave de lavar pratos e água.
- Certifique-se de que todos os controles estejam na posição desligados (OFF).
- Abra a alimentação de gás. Para GLP, gire o botão da válvula do botijão, uma rotação completa, no sentido anti-horário.
- Aplique, generosamente, a solução acima em todas as conexões e encaixes. Veja as ilustrações.
- Se bolhas que aumentam de tamanho aparecerem em qualquer ponto de conexão, desligue IMEDIATAMENTE a alimentação de gás.

Para parar um vazamento de gás:

- Gire os botões de controle para aliviar a pressão. Feche os controles.
- Lave a solução ensaboada e seque com toalha.
- Aperte todas as juntas frouxas e realize uma nova verificação.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Churrasqueira Externa

⚠ *ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA*

NOTAS ESPECIAIS EM CONDIÇÕES DE VENTO EXCESSIVO

Nunca use o grill em condições de vento excessivo.

Se localizada em área onde permanentemente venta muito (frente de oceano, topo de montanha, etc.) um quebra-vento será necessário na parede traseira e nos dois lados da churrasqueira. A construção do quebra-vento é de responsabilidade do usuário e deve atender aos espaços livres indicados nas instruções de instalação.

Como um eletrodoméstico de gás de alto desempenho, sua churrasqueira exige quantidades significativas de ar para suportar o processo de combustão. Ela foi projetada para puxar o ar para dentro, através da área do painel de controle e levar os subprodutos de combustão, para fora, através da abertura entre as tampas frontal e traseira.
Usando sua churrasqueira em condições de vento excessivo poderá romper o adequado fluxo de ar através dela levando a uma perda de desempenho ou em certos casos muito severos, causar um acúmulo de calor na área do painel de controle. Isso poderá levar a problemas como riscos de queimaduras quando as superfícies do painel de controle se tornarem muito quente para tocar e finalmente, falha na fiação e componentes internos, caso as condições persistam.
Se você tem uma churrasqueira móvel, é melhor posicioná-la de modo que os ventos prevalecentes soprem no painel de controle, suportando assim o adequado fluxo de ar. Ventos que atinjam diretamente a parte traseira da churrasqueira são os mais prováveis para causar problemas, embora o vento soprando ao longo da abertura da tampa também possa ser problemático.

NUNCA USE A CHURRASQUEIRA EM CONDIÇÕES DE VENTO EXCESSIVO.
O vento atingindo a churrasqueira, em uso, especialmente ventos soprando para dentro ou através da abertura da tampa,poderão causar baixo desempenho e em alguns casos causar painel de controle tornar-se quente bastante para causar queimaduras.

Ventos parados ou tempestuosos poderão evitar a exaustão normal de gases quentes. Posicione a sua churrasqueira afastada dos ventos prevalescentes e evite usar a churrasqueira em condições de vento excessivo.

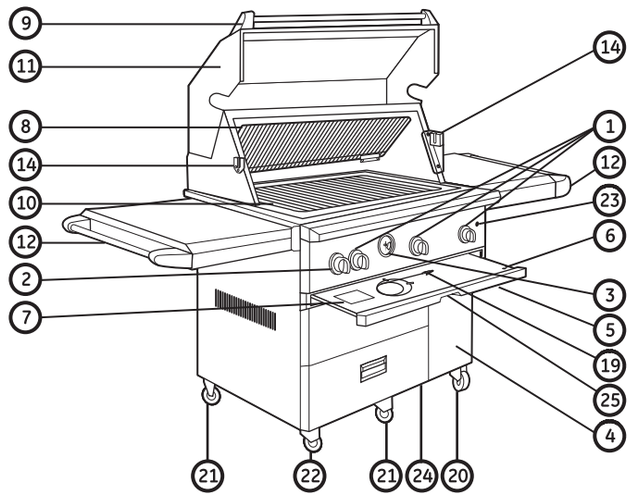
⚠ *ALERTA: INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO*

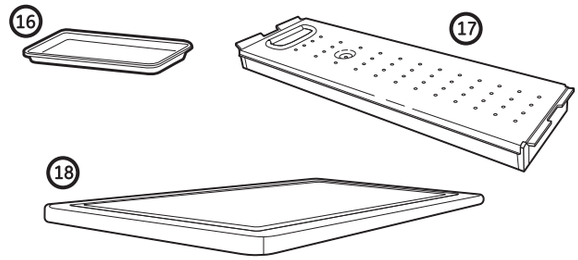
Para sua proteção, o cabo de alimentação deste eletrodoméstico dispõe de um plugue de três (3) pinos (para aterramento) para ser conectado a uma tomada elétrica também de três (3) pinos a fim de minimizar a possibilidade de choque elétrico deste eletrodoméstico. Não corte ou retire, em nenhuma circunstância, o terceiro pino (aterramento) do cabo de alimentação. Se for preciso usar um cabo de extensão para o funcionamento da churrasqueira, use somente um cabo aprovado para uso externo. Use um cabo tão curto quanto possível e evite áreas molhadas.

Veja todas as instruções nas instruções de instalação fornecidas.

Para sua segurança ligue sempre o fio terra conforme a norma brasileira NBR-5410 e não remova o mesmo do cabo de força, em hipótese alguma. Se você não possuir um "terra" em sua residência ou tiver dúvidas, chame um eletricista de sua confiança para executar o serviço conforme essa norma. O fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.

Informações dos Recursos





	Recurso	Página
1	Churrasqueira (controles)	**13, 16, 25**
2	Rotisserie Controle	**19, 25**
3	Medidor de Temperatura	**12**
4	Gaveta do Botijão (GLP) com anel retentor	**12**
5	Bandeja de Gotejamento	**24**
6	Plugue de Dreno da Bandeja de Gotejamento	—
7	Instruções de Acendimento *(posição poderá variar)*	**13, 16 18, 19**
8	Prateleira de Aquecimento	**14**
9	Alça da Tampa	—
10	Grade (s) da Churrasqueira	**12, 22**
11	Tampa	—
12	Prateleira Lateral	**25**

	Recurso	Página
13	Motor da Rotisserie e conector do cabo	**17**
14	Suportes da Rotisserie	**18**
15	Espeto da Rotisserie e Garfos	**18**
16	Recipiente da Rotisserie	**18**
17	Caixa Aromatizante	**20**
18	Tábua de Corte	**25**
19	Vareta de extensão	**13, 16, 19**
20	Rodízio Fixo	—
21	Rodízios Móveis	—
22	Trava dos Rodízios	—
23	Chave de Iluminação	—
24	Anel de segurança	**27**
25	Números de Série e Modelo	**5**

O Grill

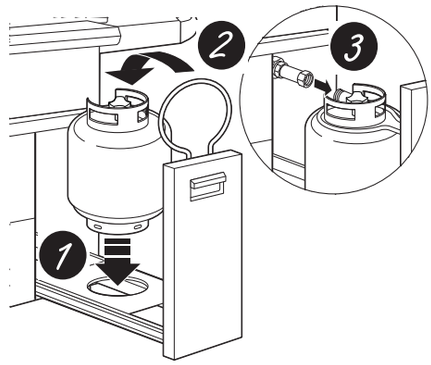
Churrasqueira Externa

Localização

Deixe um espaço livre mínimo de 30 cm nos dois lados e na parte traseira da churrasqueira para construção combustível vertical adjacente. Veja detalhes completos nas instruções de instalação.

Gaveta do botijão GLP com anel retentor

Para instalar o botijão GLP, puxe, completamente, para fora a gaveta do botijão e levante o anel retentor. Coloque o botijão no fundo da gaveta, inserindo a parte inferior do botijão na furação no fundo da gaveta. Incline o botijão para frente para baixar o anel retentor e encaixá-lo no botijão. Insira a manga de acoplamento no regulador na entrada do botijão; gire no sentido horário para apertar. Não aperte demais (veja Instruções de Instalação). Abra a válvula do botijão quando estiver pronto para usar a churrasqueira. Feche sempre a válvula do botijão quando o cozimento estiver terminado.



Antes de acender o grill

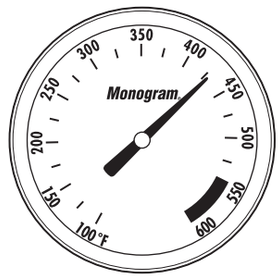
⚠ *ALERTA:* IMPORTANTE!

Inspecione a tubulação ou mangueira de alimentação de gás antes de abrir o gás. Se houver evidências de cortes, uso ou abrasão, ela deverá ser substituída antes do uso. Qualquer substituição do conjunto do regulador de pressão ou da mangueira deverá ser do tipo especificado pelo fabricante.
O conjunto do regulador e da mangueira fornecidos com a unidade deverão ser usados.
O botijão GLP dispõe de proteção contra pressão excessiva. Quando você enche ou troca o botijão, certifique-se de que o que você receber também tenha proteção contra excesso de pressão.

Conecte o regulador ao botijão GLP e verifique as conexões da mangueira e do regulador com uma solução de água e sabão antes de funcionar a churrasqueira.
Mantenha uma garrafa com a solução de água e sabão próxima da válvula de suprimento e verifique as conexões para vazamentos de gás antes de cada uso.
Ponha todos os botões na posição desligado e então abra a alimentação de gás.
Não use a churrasqueira se houver cheiro de gás.

Medidor de Temperatura

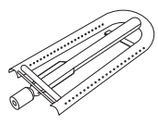
A finalidade do medidor de temperatura é a de ser um indicador geral da temperatura de superfície com a tampa na sua posição fechada. É particularmente útil durante o pré-aquecimento quando as temperaturas indicadas ficam estabilizadas (aproximadamente 10~15 minutos com todos os queimadores principais na posição Hi (Alta)).
Nota:
O medidor de temperatura não responderá quando somente o queimador infravermelho para tostar estiver ligado.



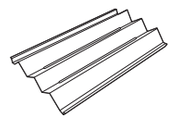
Medidor de Temperatura

Queimadores principais da churrasqueira

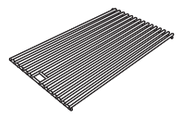
A seção do grill consiste de grades de grill. Difusores de calor de aço inoxidável e queimadores principais de aço inoxidável.
As grades disponibilizam a superfície para grelhar. O difusor de calor ajuda na proteção do queimador principal contra bloqueio e distribui calor. Cada queimador principal está especificado em 7,3 kW.



Queimador principal



Difusor de calor



Grades do grill

Para acender o grill

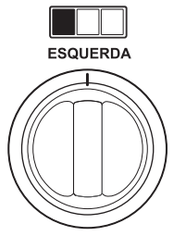
Acendimento usando o botão de controle

⚠ *ALERTA*

- Sempre abra a tampa antes de acender.
- Ao acender, sempre conserve, o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.

Abra a tampa, empurre e gire o botão de controle do grill até a posição LITE (acender) e mantenha. Você ouvirá o som devido o centelhamento do eletrodo. Uma vez aceso, gire o botão até a posição desejada. Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado e espere por 5 minutos para que qualquer acúmulo de gás se dissipe antes de tentar novamente.

NOTA
Ao pressionar qualquer botão de controle, todos os centelhadores atuarão ao mesmo tempo.



Botão de controle do Grill

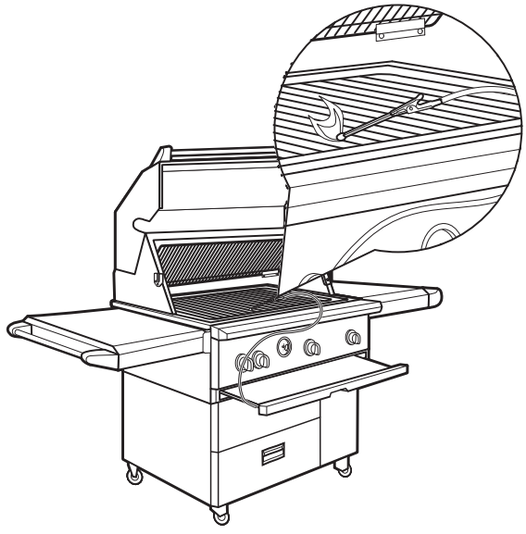
IMPORTANTE: Na primeira vez que for ligada, o grill da churrasqueira poderá soltar, por alguns minutos, alguma fumaça, causada pela queima de óleos usados no processo fabril.
Faça, com a tampa abaixada, um ciclo completo de pré-aquecimento (15 minutos com os queimadores principais na posição HIGH (alta)). Em separado, faça o mesmo, por 10 minutos com o queimador infravermelho na posição HIGH (Alta) para assegurar-se de que todo o óleo tenha sido eliminado.

Acendimento usando um fósforo

⚠ *ALERTA*

- Ao acender, sempre conserve. o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.

Uma vareta de extensão para encaixe de fósforo é fornecido no interior da bandeja de gotejamento do grill. Para acender um queimador principal do grill com um fósforo, insira, com firmeza, um palito de fósforo na extremidade da vareta onde está o prendedor para o fósforo. Acenda o fósforo e segurando a extremidade da vareta, passe a chama do fósforo aceso pela grade do grill, além do difusor de calor diretamente na frente do queimador desejado. Pressione e gire o botão de controle até a posição LITE. Uma vez aceso, gire o botão de controle para o ajuste desejado.
Espere cinco (5) minutos antes de tentar reacender um queimador.
Uma vez aceso, gire o botão até a posição desejada. Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado, deixe a tampa aberta para que qualquer acúmulo de gás se dissipe e espere por 5 minutos antes de tentar novamente. Se o queimador não acender depois de várias tentativas, veja a seção *Solução de Problemas*.



O Grill

Churrasqueira Externa

Uso do grill

Grelhar requer alto nível de calor para tostar e dar a coloração marrom do grelhado. A maior parte do alimentos são cozidos no ajuste HI (alto) pelo período total de cozimento, com a tampa aberta. Entretanto, ao grelhar peças grandes de carne ou aves, poderá ser necessário ajustar o calor para um nível mais baixo, depois da coloração marrom do cozimento inicial.
Isso coze internamente o alimento sem queimar a parte externa e é feito, geralmente, com a tampa fechada.
Alimentos cozidos por longo período de tempo ou untados com açúcar marinado poderão, próximo do final do cozimento, necessitar de pouco calor.
Não deixe o grill sem supervisão durante o cozimento dos alimentos.

1. Acenda o grill seguindo as instruções na bandeja de gotejamento ou conforme as instruções em *Para acender o grill*.
2. Gire todos os queimadores principais para a posição HI (alta) e pré-aqueça, com a tampa fechada, o grill por 10 a 15 minutos.
3. Coloque o alimento no grill e coza até o grau de cozimento desejado. Se necessário, o botão de controle poderá ser ajustado em qualquer posição para ajustar o nível de calor.

NOTA
O grill quente tosta os alimentos, mantendo os sucos internos. Quanto mais você pré-aquecer o grill, mais rápido a carne adquirirá a coloração marrom de grelhado e mais escuras serão as marcas do grill.

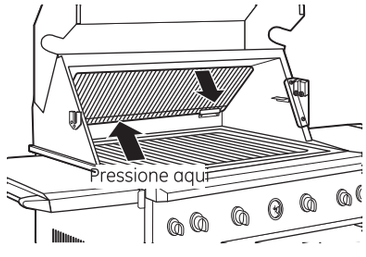
Sugestões para grelhar

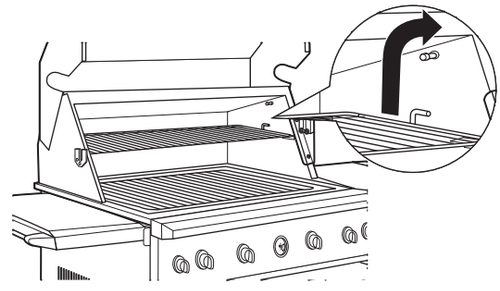
- Ao virar a carne, use sempre uma espátula, pois ela não perfurará a carne, o que permitirá manter os sucos internamente. Gire a carne somente uma vez, uma vez que os sucos são perdidos, quando a carne é virada várias vezes. Condimente ou salgue a carne depois que for cozida; os condimentos têm a tendência de ressecar a carne se aplicados antes do grelhar.
- Certifique-se de que cortou quaisquer excessos de gordura da carne ou ave. Para evitar bifes ou costeletas de encolherem enquanto estiverem sendo cozidas, corte a gordura ao redor das extremidades em intervalos de 5 cm. Para verificar o ponto de cozimento, faça um pequeno corte no centro da carne.
- O ponto de cozimento da carne é afetado pela espessura do corte. É impossível cozer uma peça fina de carne em ponto "mal passado". Um bife deverá ter pelo menos 2,5 cm de espessura para poder ser cozido no ponto "mal passado" e suculento. O período de cozimento é afetado pela temperatura da carne quando você iniciar o seu cozimento, o tamanho e formato do corte e a espécie de carne que você está cozinhando. O ponto em que você deseja a carne também afeta o tempo.
- Ao descongelar carnes, é recomendável que ela seja durante a noite no refrigerador ao contrário de ser feito no microondas. Isso, em geral, levará a um corte mais suculento da carne.
- Sempre se certifique de que a carne esteja bem cozida pelo uso de um termômetro de carne.

Prateleira de aquecimento

Utilize a prateleira de aquecimento para conservar, quentes e prontos para servir, itens já cozidos.
Para baixar a prateleira até sua posição de aquecimento empurre, com uma das mãos, a extremidade traseira e baixe a frente, com a outra mão.

Quando não estiver em uso ou durante o cozer rotisserie, levante a extremidade frontal da prateleira e puxe-a para frente para encaixá-la na posição, como indicado na figura.





Guia para grelar

Alimento	Peso/ Espessura	Posição da Tampa	Ajuste do Controle	Notas
Vegetais Frescos				
Beterraba, cenoura, nabo		Fechada	Médio	Fatiar. Salpicar com manteiga ou margarina. Embrulhar em lâmina resistente. Virar de vez em quando.
Cebola	fatias de 1,3 cm	Fechada	Médio	Pincelar de vez em quando com manteiga ou margarina derretida. Virar uma vez.
Batata doce	Inteira	Fechada	Médio	Embrulhar, um por um, em lâmina resistente. Girar de vez em quando.
Batatas	6 a 8	Fechada	Alto	Embrulhar, um por um, em lâmina resistente. Girar de vez em quando.
Vegetais congelados				
Aspargo, brócolos, couve-bruxelas, feijão verde, ervilhas		Fechada	Médio	Salpicar com manteiga ou margarina. Embrulhar em lâmina resistente. Virar de vez em quando.
Carne				
Hambúrguer	1,3 a 1,9 cm	Aberta	Médio	Virar uma vez quando os sucos subirem a superfície. Não deixe sem supervisão. Podem ocorrer chamas altas.
Filés—mal passado (60°C)	2,5 cm 4 cm	Aberta	Alto Alto	Retire excesso de gordura das pontas. Corte a gordura que sobra em intervalos de 5 cm. Virar uma vez.
Filés—no ponto (70°C)	2,5 cm 4 cm	Aberta	Médio a Alto	
Filés—bem passado (77°C)	2,5 cm 4 cm	Aberta	Médio Médio	
Costeletas de carneiro/Filés				
Mal passado (60°C)	2,5 cm 4 cm	Aberta	Médio a Alto Médio	Retire excesso de gordura das pontas. Corte a gordura que sobra em intervalos de 5 cm. Virar uma vez.
No ponto (70°C)	2,5 cm 4 cm	Aberta	Médio a Alto Médio	
Bem passado (77°C)	2,5 cm	Aberta	Médio	
Carne de porco				
Costeletas	2,5 cm 4 cm	Aberta	Médio Médio	Retire excesso de gordura das pontas. Corte a gordura que sobra em intervalos de 5 cm. Virar uma vez. Coza bem passado
Costela		Fechada	Médio Baixo	Virar de vez em quando. Durante os últimos minutos, pincele com molho churrasco, vire várias vezes.
Filés de presunto pré-cozido	1,3 cm	Aberta	Médio a Alto	Retire excesso de gordura das pontas. Corte a gordura que sobra em intervalos de 5 cm. Virar uma vez.
Salsicha		Aberta	Médio	Pique a pele. Virar uma vez.
Frango				
Grelhar, meio, quarto	1 a 1,5 kg.	Fechada	Baixo a Médio	Coloque a pele para cima. Vire com frequência, pincelando com manteiga margarina derretida, óleo ou marinada.
Peito de Frango		Fechada	Médio	
Peixe e Frutos do mar				
Filés: hipoglosso, salmão, peixe-espada	1,9 a 2,5 cm	Fechada	Baixo a Médio	Virar uma vez. Pincele com manteiga, margarina derretida ou óleo para conservar a umidade.
Lampreia, truta	120 a 250 g	Fechada	Baixo a Médio	Virar uma vez. Pincele com manteiga, margarina derretida ou óleo para conservar a umidade.

NOTA: Temperaturas de carne são as centrais obtidas com termômetro de carne.

Queimador infravermelho

O queimador infravermelho está localizado no lado direito da churrasqueira. Ele consiste de uma grade de aço inoxidável e um queimador infravermelho com uma tela de proteção.

A grade disponibiliza a superfície para tostar. O queimador infravermelho tosta a carne para torná-la crocante e aromática por fora e suculenta por dentro.

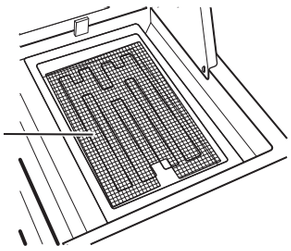
NOTA

O indicador de temperatura não responderá se somente este queimador estiver funcionando.

AVISO

Para evitar dano ao queimador infravermelho:

- Certifique-se de que a tela protetora sempre esteja adequadamente colocada em seu lugar sobre o queimador infravermelho.
- Nunca coloque alimento sobre o queimador que não esteja aceso e pré-aquecido.



Queimador de tostar infravermelho com tela protetora

- Nunca permita que água entre em contato com o queimador infravermelho.
- Acender o queimador infravermelho em condições de frio intenso, poderá causar um "queimar para trás". Se você ouvir um som de zumbido ou pulsante feche imediatamente o botão do queimador. Espere vários minutos antes de tentar reacender.

Acender o queimador infravermelho

Acendimento usando o botão de controle

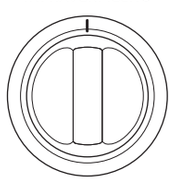
⚠ *ALERTA*

- Sempre abra a tampa antes de acender.
- Ao acender, sempre conserve, o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.

Abra a tampa. Empurre e gire o botão até a posição de acendimento. Você ouvirá o som devido o centelhamento do eletrodo.

Uma vez aceso, gire o botão até a posição desejada.

Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado e espere por 5 minutos para que qualquer acúmulo de gás se dissipe antes de tentar novamente.



NOTA

Ao acender o queimador infravermelho depois de um período sem uso poderá levar mais do que 4 segundos devido ao maior volume interno do queimador para encher de gás.

Acendimento usando um fósforo

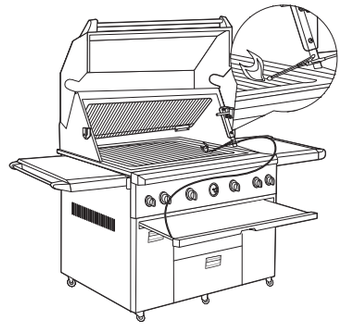
⚠ *ALERTA*

- Ao acender, sempre conserve. o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.

Uma vareta de extensão para encaixe de fósforo é fornecido no interior da bandeja de gotejamento do grill. Para acender o queimador infravermelho com um fósforo, insira, com firmeza, um palito de fósforo na extremidade da vareta onde está o prendedor para o fósforo. Acenda o fósforo e segurando a extremidade da vareta, passe a chama do fósforo aceso pela grade do grill e diretamente acima da superfície cerâmica do queimador. Pressione e gire o botão de controle para a posição de acender. Uma vez aceso, gire o botão para o ajuste desejado.

Espere cinco (5) minutos antes de tentar reacender um queimador.

Uma vez aceso, gire o botão até a posição desejada. Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado, deixe a tampa aberta para que qualquer acúmulo de gás se dissipe e espere por 5 minutos antes de tentar novamente. Se o queimador não acender depois de várias tentativas, veja a seção *Solução de Problemas*.



Sistema de rotisserie

O sistema de rotisserie tem como finalidade cozer itens na parte traseira do grill usando o calor infravermelho.
O motor da rotisserie tem três velocidades (Alta, Média e Baixa) e tem capacidade de girar uma peça de carne até 6,5 kg de carne ou ave. A capacidade real está limitada pelo espaço livre.
IMPORTANTE: Para evitar danos, o motor da rotisserie deverá ser retirado e guardado quando usar os queimadores principais do grill.

O queimador da rotisserie, localizado na parte traseira do grill, é do tipo infravermelho que fornece intenso calor radiante para tostar alimentos. Esse calor intenso é excelente para tostar internamente os sucos e nutrientes naturais encontrados em cortes de carne com qualidade.
Uma vez aceso, o queimador da rotisserie atingirá as temperaturas de cozimento em cerca de 1 minuto. O brilho laranja/vermelho desaparecerá em cerca de 5 minutos.

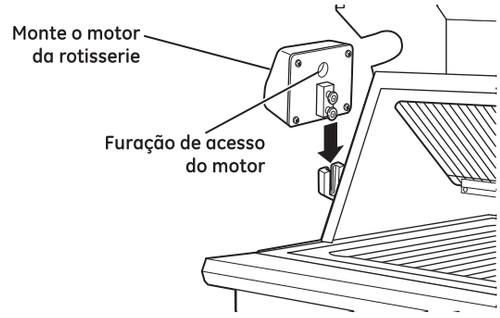
Montagem

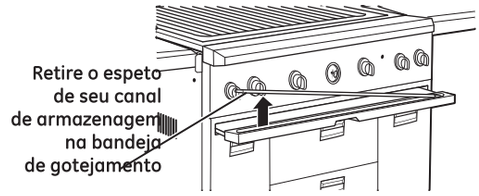
Monte o motor da rotisserie, deslizando-o até sua posição final, pelo canal metálico fixo na lateral esquerda do grill.

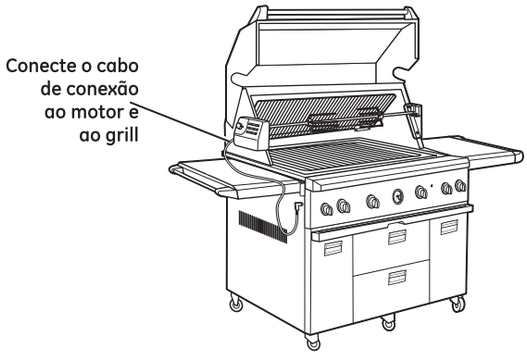
Retire o espeto de seu canal de armazenagem na frente da bandeja de gotejamento e conecte-o ao motor colocando a extremidade pontuda na furação de acesso do motor. O lado direito do espeto apóia nos sulcos girantes da rotisserie.

Prenda a correia de conexão ao receptáculo no motor e ao receptáculo na lateral esquerda frontal do grill.

NOTA
O transformador deverá ser conectado a uma tomada convenientemente aterrada (conforme norma ABNT 5410) para alimentar a rotisserie e a iluminação.







O Sistema de Rotisserie

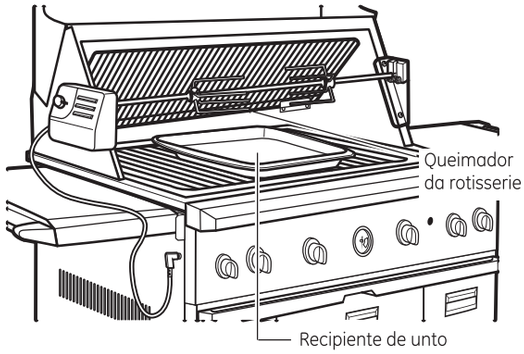
Churrasqueira Externa

Ajustar o grill para cozimento na rotisserie

1. Abra a tampa.
2. Levante a prateleira de aquecimento e fixe-a na sua posição de não utilização. Veja a seção *Prateleira de aquecimento).*
3. Coloque o recipiente de unto nas grades do grill.
4. Monte o motor da rotisserie e o espeto.
5. Use os controles ROTISSERIE somente para o cozimento na rotisserie.

NOTA

Ao cozinhar por rotisserie, use somente o queimador da rotisserie.



Recipiente de unto

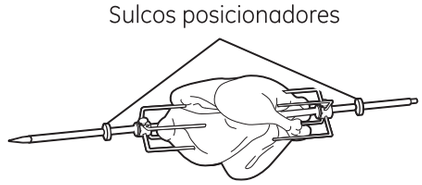
O local do queimador permite a colocação do recipiente de unto da rotisserie (incluído) sob o alimento para recolher os sucos e gotejamento para unto e molhos. Ele também minimiza o acúmulo de gotas de gordura nos difusores de calor e na bandeja de gordura.

Para aromatizar os conteúdos do recipiente de unto, você poderá acrescentar ervas, cebola, alho ou condimentos. Presuntos são especialmente saborosos com a adição de fatias de abacaxi e açúcar mascavo no recipiente de unto.

Para colocar alimentos no espeto

1. Para colocar itens no espeto, deslize um dos garfos, com seus dentes, virado em relação à extremidade plana (lado direito na ilustração), no espeto.
2. Empurre a extremidade com ponta do espeto pelo centro do alimento; deslize então, o segundo garfo, com seus dentes em direção ao alimento, no espeto.
3. Centre o alimento entre os sulcos de posicionamento no espeto. Empurre, com firmeza, os garfos juntos.
   Quando cozinhar alimentos como vários frangos, sempre coloque a porção mais grossa do alimento o mais próximo do centro do espeto.
4. Aperte as porcas de fixação com alicate.
   Poderá ser necessário embrulhar o alimento com fio de açougueiro para prender porções soltas. Nunca use fio de nylon ou plástico.
5. Uma vez fixado o alimento, insira a extremidade do espeto com ponta no motor e abaixe a extremidade plana sobre os roletes. Coloque o recipiente de unto sob o alimento. É normal que o espeto possa envergar quando cortes grandes de carne estão sendo cozidos
6. Fixe o cabo de conexão na tomada no motor e na tomada na lateral frontal esquerda do grill.
7. Use a chave do motor para as posições de velocidade Alta, Média, Baixa ou Desligado.

Sulcos Posicionadores no espeto
Use os sulcos no espeto como pontos iniciais de posicionamento para os garfos. Centralize os garfos e o alimento entre eles para certificar-se de que o alimento esteja posicionado no centro frontal do queimador da rotisserie.
Há um conjunto de sulcos posicionadores.



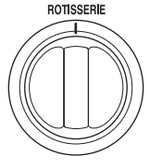
Centralize o alimento sobre o queimador

Acender o queimador da rotisserie

Acendimento usando o botão de controle

⚠ *ALERTA*

- Sempre abra a tampa antes de acender.
- Ao acender, sempre conserve, o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.



Abra a tampa, pressione o botão ROTISSERIE e gire-o até a posição LITE/ON (acender/Ligar) e mantenha pressionado. Você ouvirá o som devido o centelhamento do eletrodo.
Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado e espere por 5 minutos para que qualquer acúmulo de gás se dissipe antes de tentar novamente.

Uma vez aceso, mantenha o botão ROTISSERIE pressionado por mais 10 segundos para ativar a válvula de segurança. O centelhamento continuará enquanto estiver mantendo pressionado o botão. Isto é normal.

Libere o botão ROTISSERIE. Há somente um ajuste para o queimador da rotisserie, assim não tente ajustar a chama.

NOTA

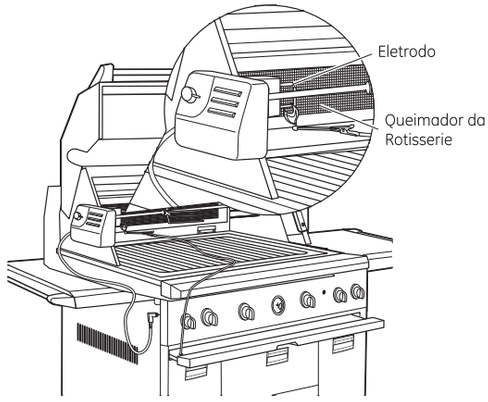
O queimador da rotisserie poderá ser difícil de acender e manter aceso, em condições de muito vento. Abaixe a tampa até a posição quase fechada e observe o queimador pelo vão.

Acendimento usando um fósforo

⚠ *ALERTA*

- Ao acender, sempre conserve. o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.

Uma vareta de extensão para encaixe de fósforo é fornecido no interior da bandeja de gotejamento do grill. Insira, com firmeza, um palito de fósforo na extremidade da vareta onde está o prendedor para o fósforo. Para acender o queimador da rotisserie, abra a tampa. Pressione o botão ROTISSERIE, gire-o para a posição LITE e mantenha pressionado. Você ouvirá o som devido o centelhamento dos eletrodos dos outros queimadores. Acenda o fósforo e segurando a extremidade da vareta mantenha-o diretamente em frente ao eletrodo.
Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado.
Uma vez aceso, mantenha o botão ROTISSERIE pressionado por mais 10 segundos para ativar a válvula de segurança. O centelhamento continuará enquanto estiver mantendo pressionado o botão. Isto é normal.
Libere o botão ROTISSERIE.
Espere cinco (5) minutos antes de tentar reacender um queimador.
Se o queimador não acender em 4 segundos, gire o botão até a posição desligado, deixe a tampa aberta para que qualquer acúmulo de gás se dissipe e espere por 5 minutos antes de tentar novamente. Se o queimador não acender depois de várias tentativas, veja a seção *Solução de Problemas*.



Tempos de cozimento

Para ajudar no planejamento de seu cozimento na rotisserie, estes são tempos de cozimento representativos desse tipo de cozimento. Veja um livro de receitas para idéias sobre marinadas e menu.

Alimento	Tempo Aproximado
Peru 5,5 a 7, 0 kg	3 horas
Porco assado 4,5 kg	2~2,5 horas

O Sistema da Caixa Aromatizante

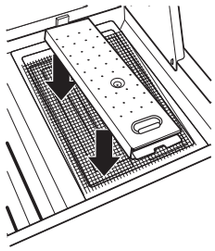
Churrasqueira Externa

A caixa aromatizante

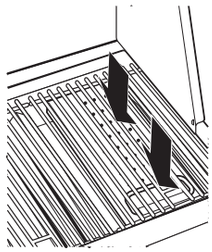
Como usar a caixa aromatizante

1. Encha a caixa como desejado. Veja abaixo a seção *Aromatizantes*.
2. Retire a grade do grill acima do queimador infravermelho.
3. Coloque a caixa aromatizante sobre as abas de retenção frontal e traseira no grill.
4. Recoloque a grade do grill.
5. Ajuste o grill. Pré-aqueça o queimador infravermelho aproximadamente por 3 minutos e coloque-o em nível baixo de calor. Veja a seção *Acender o grill*.

NOTA
Não coloque a carne sobre a caixa aromatizante. Use as seções do queimador adjacente somente para cozimento indireto e aromatizante.



Retire a grade do grill acima do queimador infravermelho e coloque a caixa de aromatizante nas abas frontal e traseira.



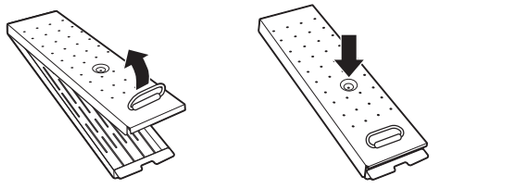
Recoloque a grade so grill sobre a caixa aromatizante.

Aromatizantes

Há muitos aromatizantes disponíveis para compra e a seleção é baseada no gosto pessoal. Os mais comuns são mesquite ou nogueira. Mesquite tem um aroma mais doce e é comumente usado com aves e frutos do mar. Nogueira é mais indicado para carnes vermelhas. O uso de carvalho, cereja, bôrdo, álamo ou maçã também são comuns enquanto que ervas aromáticas como sálvia, louro, tomilho ou manjericão podem também ser usados.
Sempre molhe os aromatizantes com água antes de colocá-los na caixa. No começo, você poderá desejar usar aposição HI (alta) para iniciar a defumação dos aromatizantes e então, reduzir o calor a um nível mais baixo para evitar que eles sequem completamente ou queimem. Encha a caixa de aromatizantes com água sem tocar na placa de suporte dos aromatizantes.

⚠ *ALERTA*

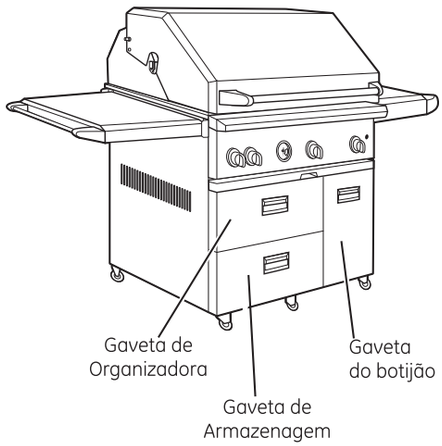
- Ao acender, sempre conserve. o quanto possível, seu rosto e corpo afastados do grill.
- Durante períodos extensos de assar alimentos, é normal adicionar, várias vezes, água e aromatizantes frescos na caixa.
- Se os aromatizantes incendiarem, adicione uma pequena quantidade de água na caixa de aromatizantes para apagar a chama, seja levantando a tampa seja por meio do orifício de água. Isso deverá ser feito com muito cuidado usando luvas protetoras.



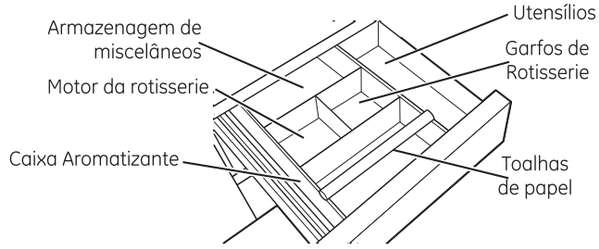
Levante a tampa pela alça **ou** Adicione através do orifício

- Para evitar queimaduras por vapor, use cautela quando adicionar água a uma caixa quente. Nunca retire completamente uma caixa quente.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, não retire a caixa de aromatizantes quando estiver quente.

Gavetas do grill



Gaveta Organizadora



Gaveta de Armazenagem

Use para necessidades gerais de armazenagem do grill incluindo o recipiente de unto e tábua de corte.

Gaveta do botijão com o Anel de retenção do botijão GLP

Use somente para um botijão conectado. Se não estiver conectado, não armazene um botijão GLP nesta gaveta. Veja a seção *Gaveta do botijão GLP com anel retentor*.

Alerta sobre aranhas e insetos

⚠ALERTA

Aranhas e insetos poderão fazer ninhos nos queimadores ou orifícios neste ou qualquer eletrodoméstico a gás externo. A presença de aranhas, teias de aranhas ou outros insetos poderão causar escape de gás do queimador. Isso poderá causar um incêndio ou explosão com sérios danos. pessoais.

Você deverá verificar os queimadores pelo men os uma vez por ano se ocorrer uma das seguintes condições:

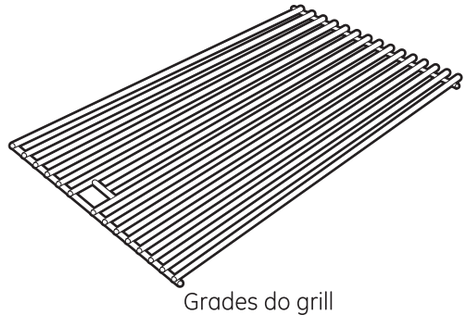
1. Cheiro de gás em conjunto com pontas bem amareladas das chamas do queimador.
2. Os queimadores do grill não atingem a temperatura necessária.
3. Os queimadores do grill aquecem sem uniformidade.
4. Os queimadores fazem ruídos semelhantes ao pipocar.

Se existir um bloqueio, limpe os queimadores imediatamente. Veja as seções *Queimadores principais do grill* e *Orifícios* em *Cuidados e Limpeza*.

Grades do grill

A melhor época para limpar as grades do grill é imediatamente após o término do cozimento e depois de apagar a chama. Utilize uma luva de proteção para proteger suas mãos de calor e vapor. Coloque uma escova de fios de latão em água fria corrente e esfregue na grade quente. Coloque, com frequência, a escova no recipiente de água.

O vapor gerado pelo contato da água com o grill quente, ajuda no processo de limpeza amolecendo quaisquer partículas de alimentos. Essas partículas deverão cair na bandeja de gotejamento. Se o grill for deixado esfriar antes da limpeza, será mais difícil a limpeza. Para partículas de alimentos endurecidas durante o cozimento, retire a grade do grill e enxágue por cerca de uma hora em água morna. Esfregue, levemente, com esponja Scotch Brite®. As grades do grill poderão ser limpas em lava louças.



Grades do grill

Difusores de calor

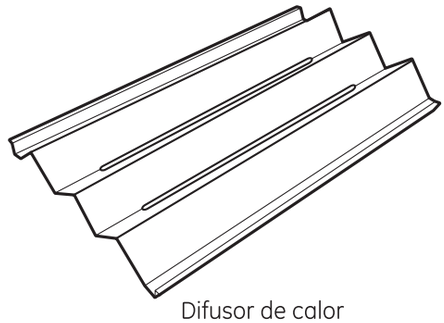
Os difusores de calor, sob as grades do grill, são feitos de aço inoxidável e poderão ser retirados do grill, quando frios.

Limpe com as mãos usando água morna ensaboada e uma esponja Scotch Brite®.

Os difusores de calor poderão também ser lavados em lava louças.

OS difusores não são reversíveis. Note a orientação dos recursos de alinhamento ao retirar e cuide ao recolocar.

Se colocados no grill ao contrário, o difusor interferirá com a grade do grill. Retire, gire 180° e reinstale.



Difusor de calor

Queimadores principais do grill

Certifique-se de que a alimentação de gás esteja fechada, que os botões estejam na posição OFF (desligado) e que todas as superfícies estejam frias, antes de retirar o queimador.

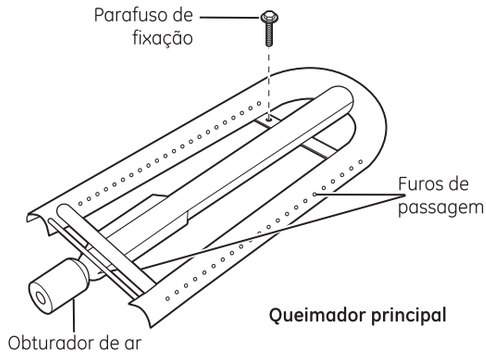
Para retirar o queimador, retire em primeiro lugar a grade do grill. Então, levante, para fora, o difusor de calor. Retire o parafuso de fixação e puxe o queimador para cima e ligeiramente para trás da unidade. A cabeça do queimador sai do orifício na frente da unidade. Incline o queimador para um dos lados e retire-o.

Limpe o exterior do queimador(es) com uma escova de fios. Certifique-se de que os furos de passagem do gás estejam vazios e livres de fragmentos. Limpe quaisquer furos de passagem entupidos com um clipe de papel estirado. Nunca use um palito de dentes, pois ele poderá quebrar e entupir o furo de passagem.

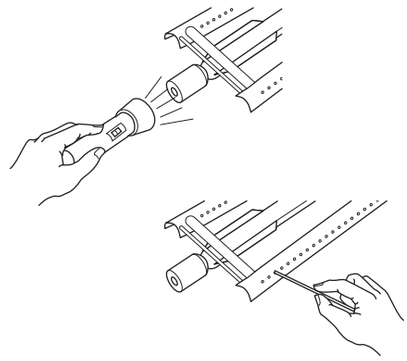
Nunca alargue os furos de passagem do queimador. Movimente, sacudindo para fora, quaisquer fragmentos através do obturador de ar. Use uma lanterna para inspecionar a entrada do queimador para certificar-se de que ele não esteja entupido. Se obstruções puderem ser vistas, use uma haste metálica estirada de um cabide ou um limpador de tubos para limpá-las.

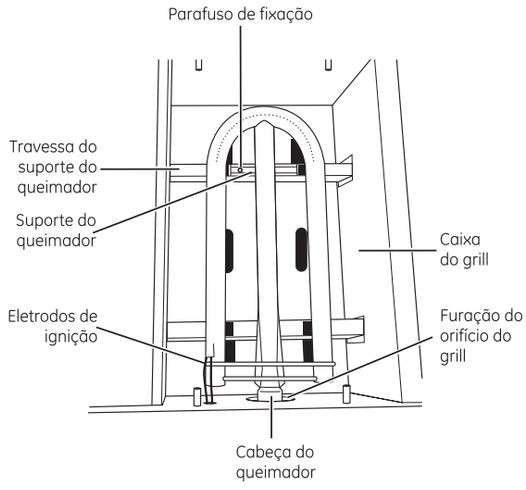
Para recolocar o queimador, incline-o para dentro da caixa do grill e posicione seu canto frontal sob o acendedor ao mesmo tempo em que desliza a cabeça do queimador através da furação do orifício do grill. Centralize a cabeça do queimador no orifício, ao mesmo tempo em que cuida de não dobrar os eletrodos de ignição. É extremamente importante centralizar adequadamente o queimador no orifício. Cuide de não modificar a posição original do obturador de ar (a menos que reajustar). Abaixe o suporte do queimador dentro dos cortes na travessa de suporte do grill. Recoloque o parafuso de fixação na travessa. **Certifique-se de que todos os queimadores estejam nivelados** e assentados na caixa do grill.

Recoloque o difusor de calor e a grade do grill. Acenda todos os queimadores e verifique se as características das chamas estão corretas. **Não tente acender** os queimadores antes de colocar todas as peças do grill. Se ajustes forem necessários, veja as Instruções e Instalação.



Queimador principal





Orifícios

Com o queimador retirado ilumine, com uma lanterna, a furação na caixa do grill para inspecionar o orifício e assegurar-se de que ele não esteja bloqueado.

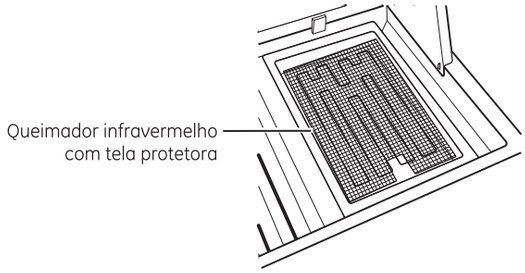
Use uma agulha para eliminar quaisquer fragmentos. Seja extremamente cuidadoso para não alargar o orifício ou quebrar a agulha.

Queimador infravermelho

Depois de cada uso, é importante funcionar o queimador em HI (alta) por 5 minutos, com a tampa aberta, para eliminar, por queima, quaisquer partículas de alimentos ou gotejamentos. Ao longo do tempo, alguma cinza poderá se acumular na superfície do queimador. Ocasionalmente escove, assopre ou aspire os fragmentos da superfície do queimador. Somente realize este tipo de limpeza com o queimador completamente frio.

AVISO: Para evitar danos ao queimador:

- Sempre certifique-se de que a tela protetora esteja adequadamente em seu lugar no queimador infravermelho.
- Nunca deixe água em contato com o queimador infravermelho.



Lâmpadas do grill

⚠ALERTA

Deixe esfriar completamente os conjuntos do grill e da iluminação antes de fazer substituição. Para sua segurança, não toque numa lâmpada quente com as mãos desprotegidas ou pano úmido.

Cada grill dispõe de lâmpadas halogênicas localizadas acima da prateleira de aquecimento.

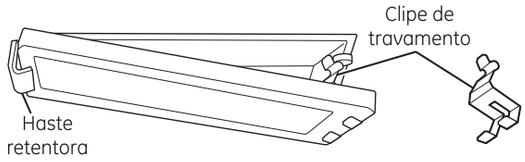
O conjunto de iluminação consiste de uma tampa removível de vidro e um clipe de travamento.

Para retirar

1. Retire a tampa de iluminação puxando, com cuidado e para baixo, sua extremidade direita.

NOTA

O clipe de travamento poderá cair da tampa de iluminação. Ele deverá ser colocado adequadamente.



2. Com luvas de proteção ou pano seco, retire a lâmpada queimada puxando-a reta para fora.

Para recolocar

Use uma lâmpada halogênica nova de 12 V com base G4 com capacidade máxima de 10 watts. IMPORTANTE: Lâmpadas com maior capacidade em watts poderão queimar o fusível. Veja a seção *Substituição do fusível* ou contate o Posto Autorizado para adquiri-la.

1. Com luvas ou pano seco, retire a lâmpada de sua embalagem. Não toque no bulbo da lâmpada com dedos sem proteção. Empurre a lâmpada reta totalmente para dentro do receptáculo.
2. Coloque a extremidade esquerda da tampa debaixo da haste retentora. Leve o lado direito para cima certificando-se de que o clipe esteja em seu lugar.

NOTA

Se o clipe de travamento cair da tampa, mantenha-o em seu lugar na tampa enquanto recoloca.

Ao usar o grill, a tampa deverá sempre estar em seu lugar.

Limpe a tampa com frequência usando um pano molhado. Isso deverá ser feito com o grill completamente frio.

Bandeja de gotejamento

A bandeja de gotejamento de extensão total coletará a gordura da seção do grill.

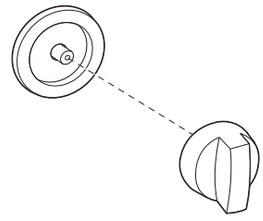
Deixe a bandeja e seus conteúdos esfriarem antes de limpá-los. Usando papel toalha ou uma esponja e um limpador de uso geral, remova, frequentemente, a gordura da bandeja para evitar a possibilidade de fogo na gordura.

NOTA

Furos de drenagem estão presentes para a fácil remoção de água de drenagem acumulada. Puxe, parcialmente para fora, a bandeja para expor a(s) tampa(s) de drenagem. Coloque um recipiente sob a bandeja e retire a(s) tampa(s). Depois que a água foi drenada, termine a limpeza passando um pano toalha ou esponja secos na bandeja.

Painel de controle e botões

Limpe os salpicos com um pano úmido. Removа a sujeira mais pesada com água morna ensaboada. Não use abrasivos de nenhuma espécie no painel de controle ou botões.
Os botões de controle poderão ser retirados para facilidade de limpeza. Para retirar um botão, puxe-o reto para fora do eixo. Lave os botões em água e sabão, mas não encharque nem use abrasivos ou palha de aço.



Rotisserie

Mantenha o cabo de alimentação do motor da rotisserie afastado da superfície quente do grill. Quando não estiver em uso, retire e guarde-o com o motor na gaveta organizadora em local seco.

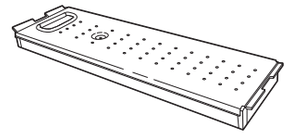
Limpe o espeto em água morna ensaboada e guarde no canal de armazenagem no frontal da bandeja de gotejamento. Limpe os garfos do espeto em água morna ensaboada e guarde na gaveta organizadora ou em local conveniente.

Recipiente de unto

Limpe a mão usando água morna ensaboada.
Esse recipiente também poderá ser lavado em lava louças.

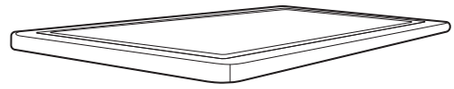
Caixa aromatizante

Limpe a mão usando água morna ensaboada.
Essa caixa também poderá ser lavada em lava louças.



Tábua de cortar

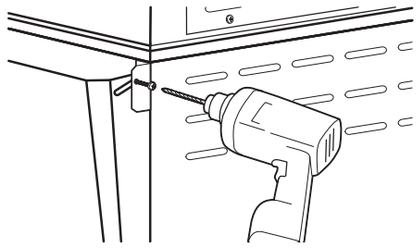
Limpe a mão usando água morna ensaboada.
Enxágue com branqueador e água.
Essa tábua também poderá ser lavada em lava louças.

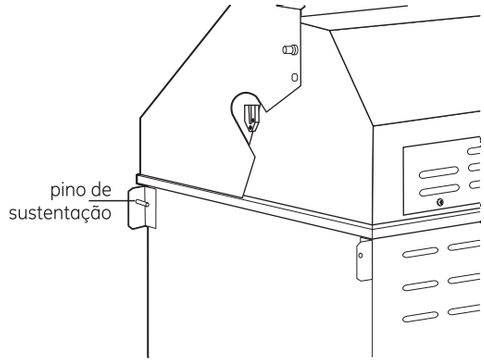


Remoção da prateleira lateral

As prateleiras laterais podem ser removidas para serem guardadas.

1. Retire o parafuso da lateral traseira da prateleira.
2. Deslize a prateleira para fora do pino de sustentação na extremidade frontal da cantoneira.





Superfícies de aço inoxidável

Não use palha de aço, pois ela riscará a superfície. Para limpar a superfície de aço inoxidável, use água morna ensaboada ou limpador de aço inoxidável ou polidor. Sempre limpe a superfície na direção do grão. Siga as instruções do limpador para limpar a superfície de aço inoxidável.

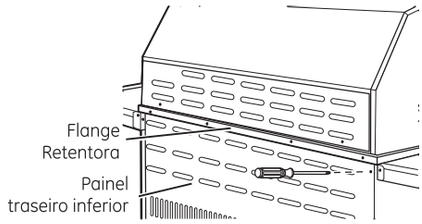
Substituição da bateria

O grill tem uma bateria de reserva que fornece energia ao sistema de ignição do grill, permitindo o seu funcionamento quando não estiver conectado a uma tomada elétrica ou durante falta de energia elétrica.

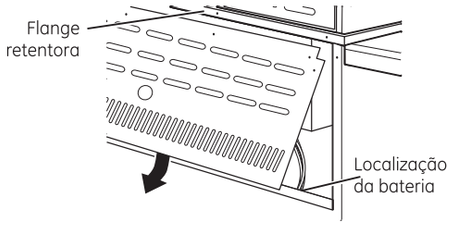
A bateria está localizada na parte traseira do grill atrás do painel de acesso inferior.

Para acessar e retirar a bateria

1. Retire os parafusos de acesso do painel traseiro.



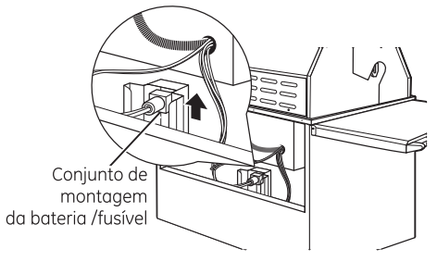
2. Retire o painel traseiro abaixando-o da parte debaixo do flange de retenção superior.



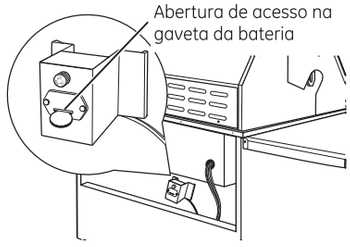
NOTA

Você poderá achar mais conveniente acessar a bateria e o fusível pela remoção das gavetas com roletes e acessar o suporte da parede traseira. Você poderá também estender a gaveta alta deslizante para acessar a parte traseira do grill. Para retirar as gavetas, puxe para frente, incline para cima e puxe a gaveta para fora.

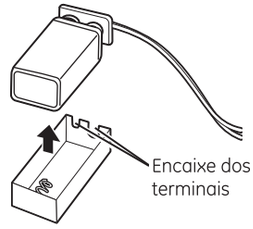
3. Retire o conjunto de montagem bateria/fusível da parede interna inferior direita do grill pegando-a firmemente e puxando-a reta para cima.



4. Use uma moeda ou chave de fenda pequena para abrir a gaveta da bateria, pressionando para cima, em sua abertura de acesso.

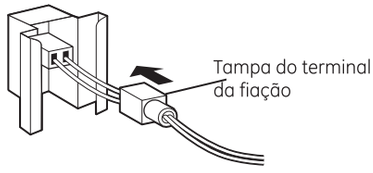


5. Substitua com uma nova bateria de 9 volts cuidando para inseri-la na gaveta da bateria pelo encaixe dos terminais.



Para recolocar

1. Feche, com firmeza, a gaveta no conjunto de montagem bateria/fusível.
2. Certifique-se de que a tampa dos terminais da fiação está sobre as conexões dos terminais de fiação.



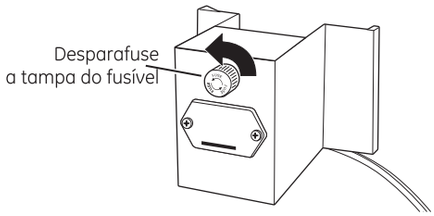
3. Deslize o conjunto de montagem bateria/ fusível para baixo sobre o suporte de retenção na parede interna traseira do grill.
4. Recoloque o painel traseiro inferior deslizando-o sob o flange de retenção superior e prendendo todos os parafusos retirados anteriormente.

Substituição do fusível

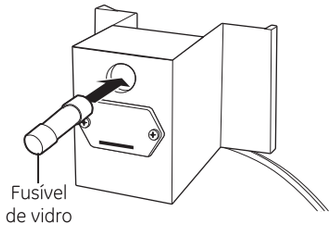
IMPORTANTE

Nunca instale as lâmpadas do grill com capacidade acima de 10 watts. Isso causará a abertura do fusível.

1. Veja os passos 1~3 da seção *Substituição da Bateria* para acessar o fusível no conjunto de montagem bateria/fusível.
2. Desparafuse a tampa do fusível e retire o fusível queimado.



3. Substitua com um novo de vidro de 2 A e recoloque a tampa.



Rodízios

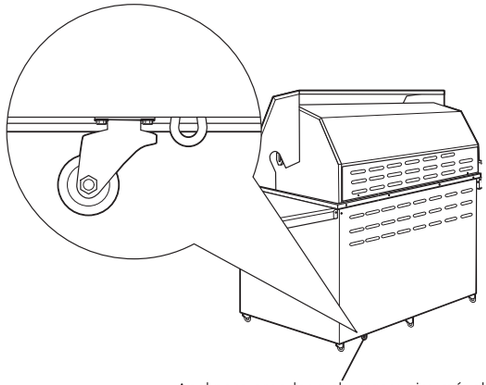
O mecanismo de travamento dos rodízios está no rodízio esquerdo frontal. Antes de usar, sempre ajuste o mecanismo de travamento da churrasqueira.

Se os rodízios rangerem, depois de expostos aos elementos naturais, lubrifique o eixo, no centro do rodízio, com pulverizador de silicone ou outro lubrificante de uso geral.

Rodízio com mecanismo de travamento

Anel de segurança

Um anel de aço inoxidável está soldado na parte inferior da churrasqueira, próximo da roda traseira direita. Para prender a churrasqueira, passe uma corrente pelo anel de aço e cadeado através de um ilhós fixo (corrente, cadeado e ilhós não são fornecidos).



Anel para prender a churrasqueira móvel com corrente (localizado no chassis inferior do grill, próximo do rodízio traseiro direito)

Tampa do Grill

Limpe a tampa com água ensaboada e enxágue.

NOTA

Abaixe as prateleiras laterais antes de usar a tampa do grill.

Solução de Problemas

Churrasqueira Externa

Dúvidas? Use esta tabela de solução de problemas!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
O Grill não acende quando os botões são girados.	• Verifique se outros queimadores da unidade estão funcionando. • Retire a grade do grill e o difusor de calor e observe a ponta do eletrodo. Você deverá ver uma centelha pulando através das pontas do eletrodo quando o botão é pressionado. Se houver uma centelha então, verifique se há fornecimento de gás para a unidade e se a válvula no botijão está aberta. • Use um fósforo para acender o queimador. (Veja a seção *Acender o grill*). • Visualmente verifique o eletrodo e a fiação enquanto pressiona o respectivo botão. O único lugar onde deverá aparecer uma centelha é entre as pontas do eletrodo. Se o eletrodo ou fiação tem fuga de tensão, retire e substitua. • Faça uma purga da linha de gás para ar retido abrindo as válvulas até que seja ouvido o som de gás fluindo. • Verifique o orifício e a entrada do queimador para eventual bloqueio. • Inspecione a ponta do eletrodo para certificar-se de que está limpo e sem fragmentos. Limpe a área. Reajuste para a folga de 6,4 mm entre as pontas do eletrodo.
Chama do queimador é amarela ou laranja e há cheiro de gás.	• Verifique se há obstruções na entrada do queimador. • Verifique o obturador de ar quanto a ajuste adequado. (Veja as *Instruções de Instalação*). • O posicionamento da churrasqueira é importante para operação adequada do queimador. Não coloque-a em área com poeira ou de muito vento.
Calor baixo com botão de controle na posição HI (alta).	• Inspecione a mangueira de gás para certificar-se de que não esteja dobrada ou vincada. • Poderá não estar disponível adequado fornecimento de gás. Verifique se há gás no botijão GLP. • Se for apenas um queimador que está baixo, ele ou o respectivo orifício precisará ser limpo. • O obturador de ar poderá necessitar de ajuste. • Préaqueça o grill por 15 minutos com a tampa fechada.
Queimador da rotisserie não acende.	• Certifique-se de soltar o botão de controle por 10 segundos para permitir que a válvula de segurança atue. • Verifique se há centelha no eletrodo • Use um fósforo para acender o queimador.
Queimador do grill não apóia nivelado no interior da caixa do grill.	• O queimador pode estar posicionado ao contrário. Gire-o em 180° e reinstale. Certifique-se de que está preso e nivelado.
Centelhamento contínuo.	• A válvula está agarrando. Gire os botões para a posição desligado e reinicie. • A válvula está entre “OFF” (desligado) e “LITE” (acender). Gire a válvula para “LITE/HI” e solte ou gire para “OFF” e libere.
Difícil mover a churrasqueira ou rodízios estão rangendo.	• Lubrifique o eixo (centro do rodízio) com vaporizador de silicone ou outro lubrificante de uso geral (Veja a seção Rodízios em Cuidados e Limpeza).

CHURRASQUEIRA ZGG420LCPSS (GLP) - COM CARRINHO - GÁS PROPANO

RECURSOS	
Configuração	Dois Queimadores para Grill; Um Queimador para Rotisserie; Um Queimador para Tostar
Construção	Aço Inoxidável 304 Resistente
	Construção de Frente e Cobertura Superior em Parede Dupla com Costura de Solda
	Construção de Parte Posterior Fixa e Cobertura Lateral em Parede Dupla com Costura de Solda
Tipo de Gás	Gás Propano Líquido (ajustado de fábrica)
Sistema de Ignição	120Vc.a integrado com bateria de reserva de 9-volt; velas integradas no interior dos botões (1 em cada botão)
Válvulas de Controle em Latão	Sim
Motor na Rotisserie	Sim
Queimador a Gás Infravermelho-Rotisserie	1 (4,4 kW)
Queimador Tostador Infravermelho	1 (7,3 kW)
Prateleira de Aquecimento	Aço Inoxidável; Largura-Total; Removível; Duas Posições
Ajuste de Temperatura	Baixa/Média/Alta 38-316°C (no painel de controle)
Queimador do Grill de Aço Inoxidável	2 (7,3 kW) Queimadores Tubo-U
Grades do Grill em Aço Inoxidável	Sim
Bandejas de Gotejamento Deslizantes em Aço Inoxidável	Sim
Rotisserie	Aço Inoxidável
	Recipiente Esmaltado
	Duas Garras de Aço Inoxidável
Caixa aromatizante	Para colocar, Aço Inoxidável com Tampa
Iluminação	2 (10 watt)
	Integrada na Parte Traseira da Cobertura
	Chave Liga/Desliga no Painel de Controle
	Baixa Tensão
Carrinho de Mão em Aço Inoxidável	Dois Rodízios Travantes; Duas Rodas Direção Fixa
	Duas Prateleiras Retráteis Laterais de Aço Inoxidável com Barras
	Placa Removível de Plástico para Cortar
	Gaveta de Armazenagem Deslizante para Fora de 38cm com Armazenagem do Botijão
	Gaveta de Armazenagem Deslizante para Fora com Divisória
	Gaveta de Armazenagem Deslizante para Fora
	Armazenagem de Peças da Rotisserie
Capacidade de Fixação Anti-Roubo	Sim
Iluminação do Botão de Controle	Uma Iluminação Vermelha por LED sobre cada botão (Baixa tensão)
Localização dos Controles	Frontal
Sistema de Contrapeso da Cobertura	Sim
Defletores de Calor em Aço Inoxidável	Sim

Especificações Técnicas

Churrasqueira Externa

APARÊNCIA	
Cor	Aço Inoxidável
Botões de Controle	Monogram Estilo Profissional - Moldados
Profundidade Total	60,7 cm
Instalação	Com Carrinho de Mão
	Totalmente Montado na Fábrica
Puxador	Monogram Estilo Profissional
PESOS E DIMENSÕES	
Peso Aproximado de Transporte	243 kg
Peso Líquido (kg)	200 kg
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS / ESPECIFICAÇÕES	
Volts/Hertz/Amps	127 Vc.a ; 60 Hz ; 15
GARANTIA	**1 ano**

RECURSOS

Resistente, construção em aço inoxidável 304 com estilo profissional — Complementa os fogões Monogram e outros produtos de cozinha, permitindo uma transição sem emendas entre espaços internos e externos.

Um projeto de parede dupla — Isola a cobertura para minimizar perdas de calor e permite superfícies mais frias.

Grelhas sem fixação de aço inoxidável — Com dois rodízios de fixação e duas rodinhas fixas, disponibilizam uma combinação ideal de portabilidade e estabilidade.

Queimadores de aço inoxidável de 7,3 kW — Oferecem controle preciso por um amplo espectro de ajustes de temperaturas enquanto que a bandeja Gourmet Randiant™ assegura uma distribuição de calor uniforme e redução de chamas altas.

Queimador de cerâmica de rotisserie por infravermelho — Permite o cozimento lento de cordeiro, carne de porco e outros tipos de carnes com nível de suculência perfeito; o conjunto do motor da rotisserie se encaixa e destaca com facilidade para um cozimento e armazenagem convenientes; espeto de aço inoxidável e garfos estão incluídos.

Queimador infravermelho de cerâmica para tostar — Disponibiliza o alto calor radiante necessário para tostar a parte externa dos alimentos, armazenando no interior os sucos e sabores naturais; saída ajustável permite cozer tudo desde filé grosso de carne a peixe delicado.

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável Churrasqueira GLP com carrinho GE Monogram. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., garante ao comprador deste produto em caso de , qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados a partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses- garantia legal
- 9 últimos meses – garantia contratual, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

1. Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
2. Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3. Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela – MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que a Churrasqueira foi projetada única e exclusivamente para o uso doméstico.

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de deslocamento de pessoal técnico autorizado para instalação ou reparo do produto em locais não especificados no contrato de compra e venda do produto.
- Despesas de deslocamento de pessoal técnico não autorizado para instalação ou reparo do produto.
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências;
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

Observações Gerais:

1. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4. Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5. Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, deslocamento e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Assistência Técnica

Possuimos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso sua Churrasqueira necessite de reparos, consulte a relação de serviços autorizados e leve o produto até a oficina mais próxima de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

A GE oferece aos seus **clientes GE Monogram o SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram**, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o nosso

SAC-Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de atendimento: Segunda a Sexta, das 8h às 17h e Sábado das 8h às 12h. Se preferir, contate-nos pelo e-mail ou site:

gemonogram@mabebr.com.br

www.gemonogrambrasil.com.br